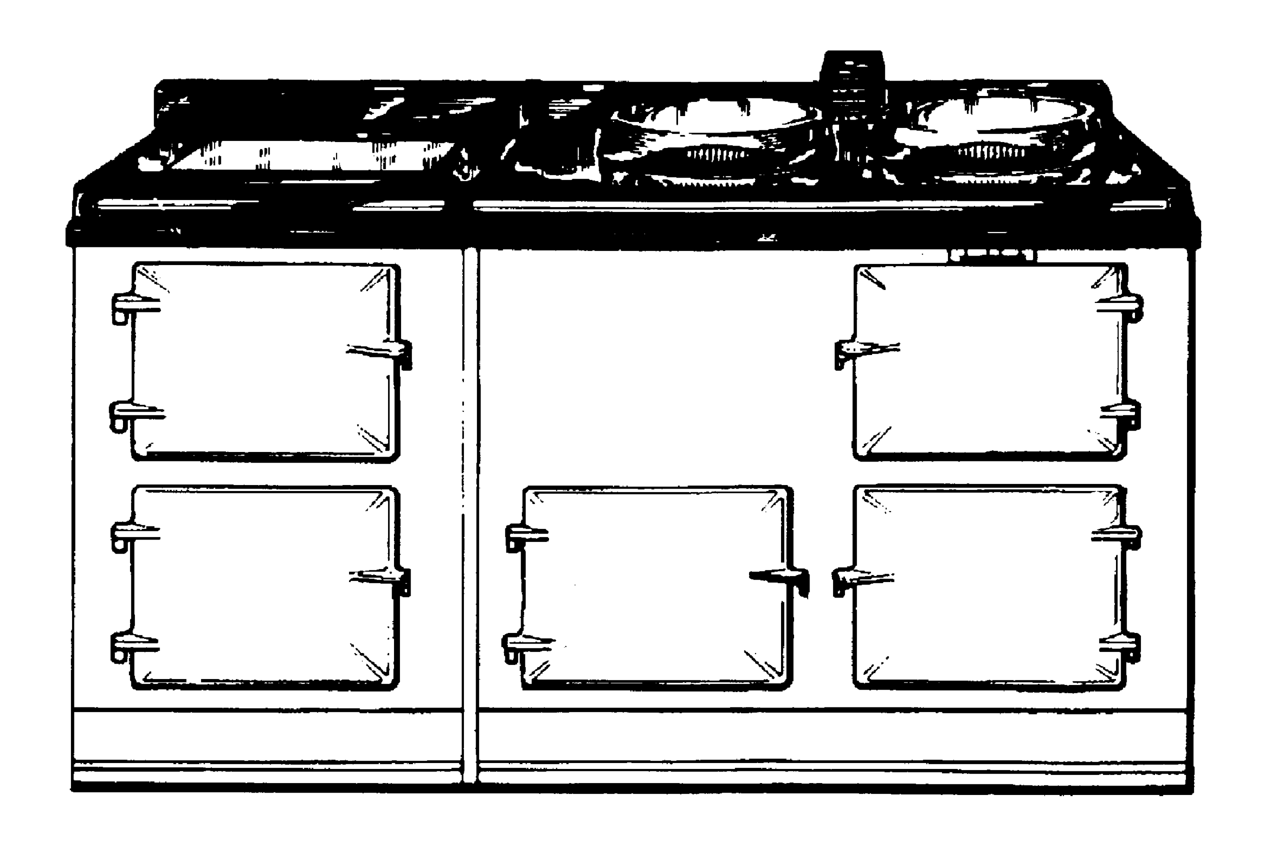


AGA COCINA DE GASOIL
CON 2 o 4 HORNOS (MODELOS DC y DE)



Manual de Instrucciones del Usuario

POR FAVOR, LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTA COCINA.

CE EDICIÓN PARA ESPAÑA

09/05 EOPI 514227

ÍNDICE

Información útil sobre la cocina

Modelo: Aga DC/DE

Tipo de combustible: Gasoil Clase D

No. de Serie.:

Tipo de quemador: EOGB Superflex

Capacidad del depósito de gasoil:

Suministrador de gasoil:

1.

2.

Sobre la instalación

Instalador:

Dirección:

Fecha de instalación:

Técnico de servicio:

SALUD Y SEGURIDAD

Protección del consumidor
Como fabricante responsable, ponemos el máximo cuidado en asegurar que nuestros productos hayan sido diseñados y fabricados de forma que cumplan los requisitos generales de seguridad, siempre y cuando se instalen y utilicen de manera correcta.

AVISO IMPORTANTE: POR FAVOR, LEA EL DOCUMENTO DE GARANTIA ADJUNTO A ESTAS INSTRUCCIONES
Cualquier modificación que no haya sido aprobada por Aga podría invalidar la aprobación de la cocina, la validez de la garantía e incluso afectar sus derechos legales.

LA COCINA
LOS NIÑOS PEQUEÑOS DEBEN MANTENERSE ALEJADOS DE LA COCINA YA QUE ALGUNAS SUPERFICIES PUEDEN ESTAR CALIENTES AL TACTO.

Freír con abundante aceite

IMPORTANTE

- Use un recipiente hondo, lo bastante grande para cubrir totalmente la zona de calefacción.
- No llene nunca el recipiente con aceite o grasa más de un tercio de su profundidad.
- No tape nunca la sartén.
- **IMPORTANTE:** El aceite supone un riesgo de incendio. No deje recipientes con aceite sin vigilancia.
- En caso de incendio, cúbralo con una tapa y APAGUE la electricidad.

  Sofoque las llamas en la placa caliente en vez de intentar retirar el recipiente al exterior.

  La mayoría de las quemaduras y heridas provienen de sujetar la sartén ardiendo para llevarla al exterior.

LA COCINA AGA

Se trata de una cocina de acumulación de calor con un control automático del suministro de gasoil, que mantendrá constante la temperatura de la cocina cuando no se utilice y hará que recupere una temperatura constante después de su uso.

Su cocina AGA incluye los accesorios siguientes:
1 fuente de asar grande con rejilla
1 fuente de asar de tamaño mediano con rejilla
3 estantes de rejilla para hornos
1 estante liso
1 tostador
1 manual de Aga
1 cepillo de alambre

Además, hay una tarjeta de registro de la garantía que debe ser debidamente rellenada y devuelta a Aga.

NO UTILICE LA COCINA CON LAS PUERTAS DEL HORNO ABIERTAS PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN

La Aga debe usarse con gasoil Clase D.

Esta cocina debe instalarla un técnico competente.

Entregas de gasoil
Cuando se recargue gasoil, se recomienda encarecidamente dejar la cocina temporalmente desconectada. Esto permitirá que se deposite cualquier sedimento dentro del depósito de gasoil, que se puede haber removido durante el proceso de carga. Se recomienda mantener la cocina apagada durante 1 hora después de llenar el depósito.
Si esto no se hace, cualquier sedimento arrastrado hacia el quemador puede causar una avería. Por favor, pida a su proveedor de gasoil que le avise antes de llenar el depósito de gasoil.

Suministro de aire
Por favor, tome nota:

- El suministro de aire a la cocina, abierto permanentemente, no debe bloquearse nunca.
- El suministro de aire a la cocina se hace a través del lado izquierdo de la puerta. Asegúrese de que no quede nunca bloqueado. Evite los paños de cocina y la acumulación de polvo. Si es necessario, limpie la zona con la cocina apagada.

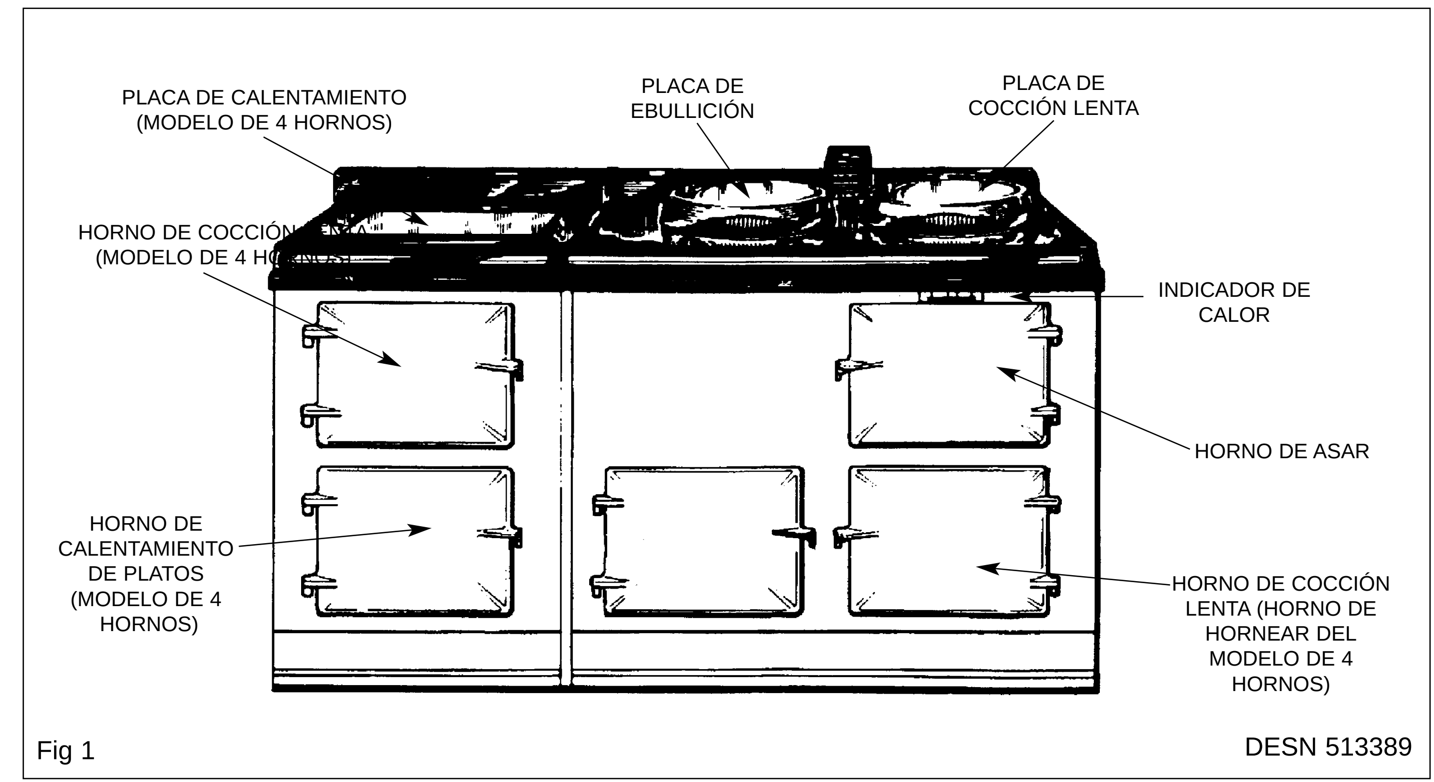


Fig 1 DESN 513389

EL CONTROL AUTOMÁTICO

Para asegurar que la cocina funciona a la temperatura correcta, el mando de control del termostato (situado al lado de la puerta interior del quemador) deberá estar al reglaje 4, con el indicador en o cerca de la línea negra de la sección plateada del indicador del calor.

Puede ser necesario ajustar ligeramente el mando selector para aumentar o reducir la temperatura. Cuanto más alto el número, más alto el ajuste de la temperatura.
Una vez confirmado el reglaje correcto, el control funcionará automáticamente para mantener la cocina a la temperatura correcta y no tener que ajustarla.

PARA ENCENDER EL QUEMADOR

1. Abra todas las válvulas en el tubo de alimentación de gasoil, desde el depósito de almacenamiento hasta el quemador.
2. Conecte la alimentación eléctrica a la cocina.
3. Gire el termostato hasta aproximadamente la posición Nº.4
4. El quemador se encenderá automáticamente con un ciclo de 4 minutos encendido y 4 minutos apagado.

Al encenderse, se formará condensación en el tubo de humos que puede correr hasta la placa superior desde la cámara de humos; ésta debe limpiarse para evitar cualquier posibilidad de daños al esmalte vitrificado.

PARA APAGAR EL QUEMADOR

Gire el mando de control del termostato hasta la posición OFF (APAGADO).

REINICIAR LA VÁLVULA DE COMBUSTIÓN

Si la cocina se calienta en exceso, causando el cierre de la válvula de combustión, ésta cerrará el suministro de gasoil como precaución de seguridad.

La válvula de combustión, situada a un lado de la cocina, se puede reiniciar una vez el equipo ha detectado la temperatura exigida.

PARA REINICIAR: Pulse el botón y si el botón no salta, la cocina vuelve a funcionar. Si el botón salta, debe dejarse enfriar durante más tiempo antes de probar de nuevo. (Consulte "REINICIAR EL QUEMADOR").

NOTA: Se iluminará la caja de control.

UTILIZACIÓN DE LA AGA

Los puntos siguientes se los ofrecemos para ayudarle durante el período de cambio de su antigua cocina al estilo de vida de Aga. El Manual de Aga y el nuevo vídeo de guía del usuario Aga también le presentan de manera muy útil la cocina.

Una vez instalada la Aga
La primera vez que utilice su Aga, ésta emitirá un olor durante un corto período de tiempo. Se debe a que el aceite protector que hay sobre las placas de hornillos se está quemando. Si limpia estas placas con un trapo mientras la Aga se calienta, evitará que se deposite una película de este aceite en el interior de las tapas aislantes.
Además, es posible que, al calentarse la Aga, se forme condensación en la placa superior y en la placa delantera. Debe eliminarla lo antes posible frotando con un trapo.

EL INDICADOR DE CALOR

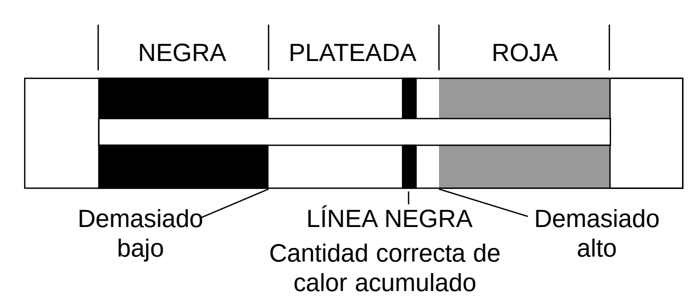


Fig. 2

El indicador de calor se encuentra encima de la puerta del Horno de asar y tiene tres secciones: negra, plateada y roja. Cuando el indicador se encuentra sobre o cerca de la línea negra de la sección plateada, la temperatura de funcionamiento de la cocina es la correcta. La función del indicador de calor es mostrar si la cocina contiene en su conjunto la cantidad total de calor acumulado o no y sólo debe mirarse al empezar la mañana o si no se ha cocinado nada durante varias horas.

NOTA: NO INDICA LA TEMPERATURA DEL HORNO.

Para que el rendimiento de la cocina sea el máximo posible, observe atentamente los puntos siguientes:

1. Cierre siempre las tapas aislantes cuando no utilice las placas de hornillos.
2. Limpie con frecuencia las placas de hornillos con el cepillo de alambre.
3. Debe utilizar utensilios con bases planas bruñidas para que el contacto con las placas de hornillos sea perfecto.
4. Llame al distribuidor de Aga en los plazos aconsejados para que revise la cocina.
5. Al cerrar las puertas de los hornos, asegúrese de subirlas hasta que queden bien enganchadas.
6. Es mejor cocinar tanto como sea posible en los hornos, lo que no sólo conserva el calor sino que además reduce los olores y las condensaciones en la cocina.

También puede utilizar el horno de asar para gratinar (en la parte superior) y para freír con poca cantidad de aceite (en la parte inferior). Cuando no utilice las placas de hornillos, mantenga bajadas las tapas aislantes para conservar el calor acumulado en la cocina.

- Para que los resultados de cocción sean óptimos, utilice utensilios de cocina de Aga y sartenes fundidos. Todos ellos tienen bases gruesas bruñidas que son las que mejor entran en contacto con las placas de hornillos.

- Las sartenes de Aga se pueden apilar en el horno de cocción lenta. Esto resulta especialmente útil para cocer verduras al vapor y hervir salsas lentamente.

- Saque el estante liso del horno. Introdúzcalo frío en el horno de asar para desviar así el calor de la parte superior del horno y conseguir que la temperatura del horno sea más moderada. También se puede utilizar como chapa de panadería.

- En la página 9 puede encontrar una guía para cocinar con la Aga. Pídale a su distribuidor de Aga una invitación a una de las demostraciones de Aga.

MONTAJE DE LOS ESTANTES DE REJILLA DE LOS HORNOS

Si es la primera vez que va a utilizar este tipo de estantes de rejilla para hornos, siga el procedimiento de cambio de los estantes de rejilla de los hornos con la ayuda de las Figs. 3 a 6.

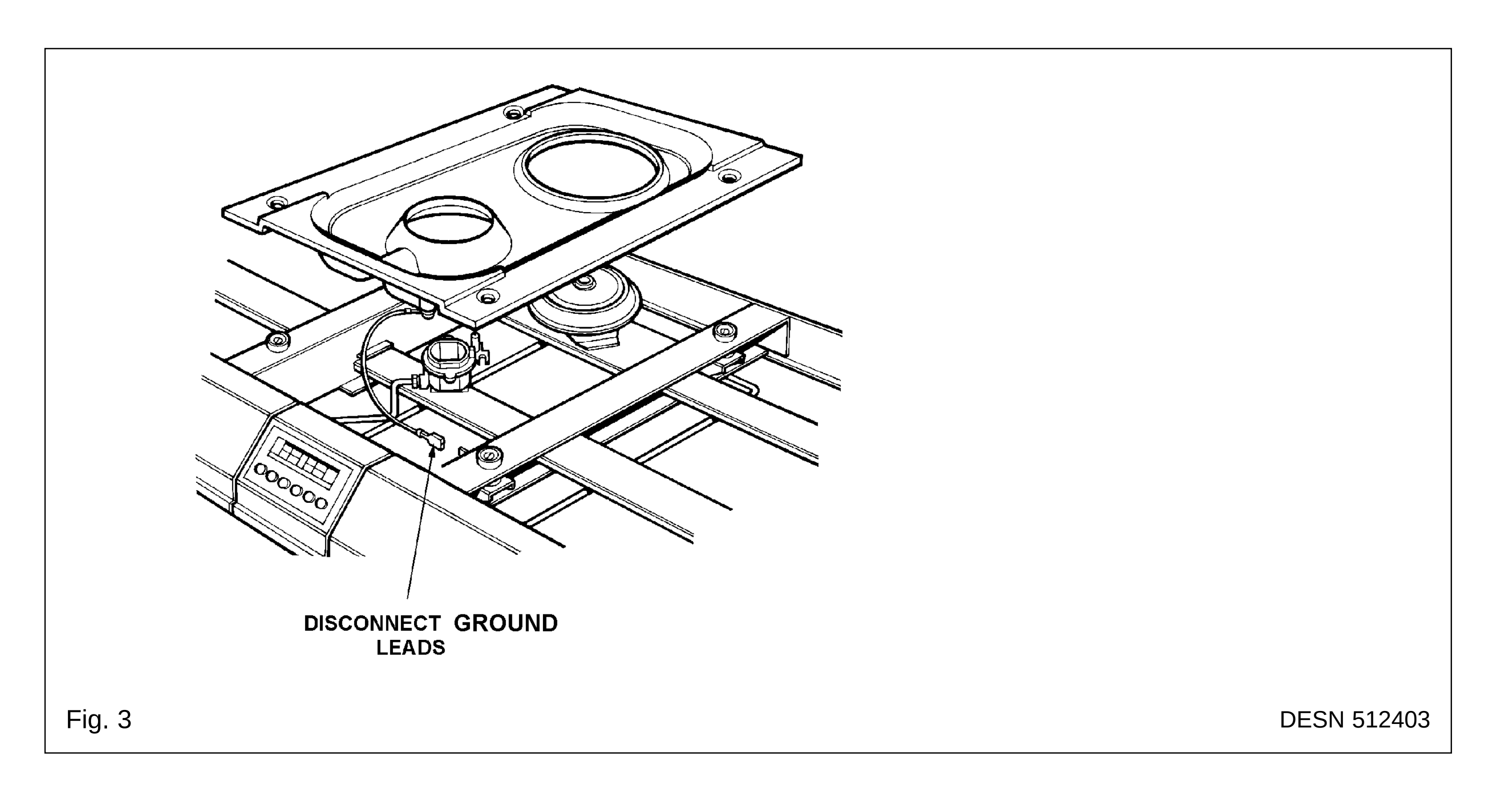


Fig. 3 DESN 512403

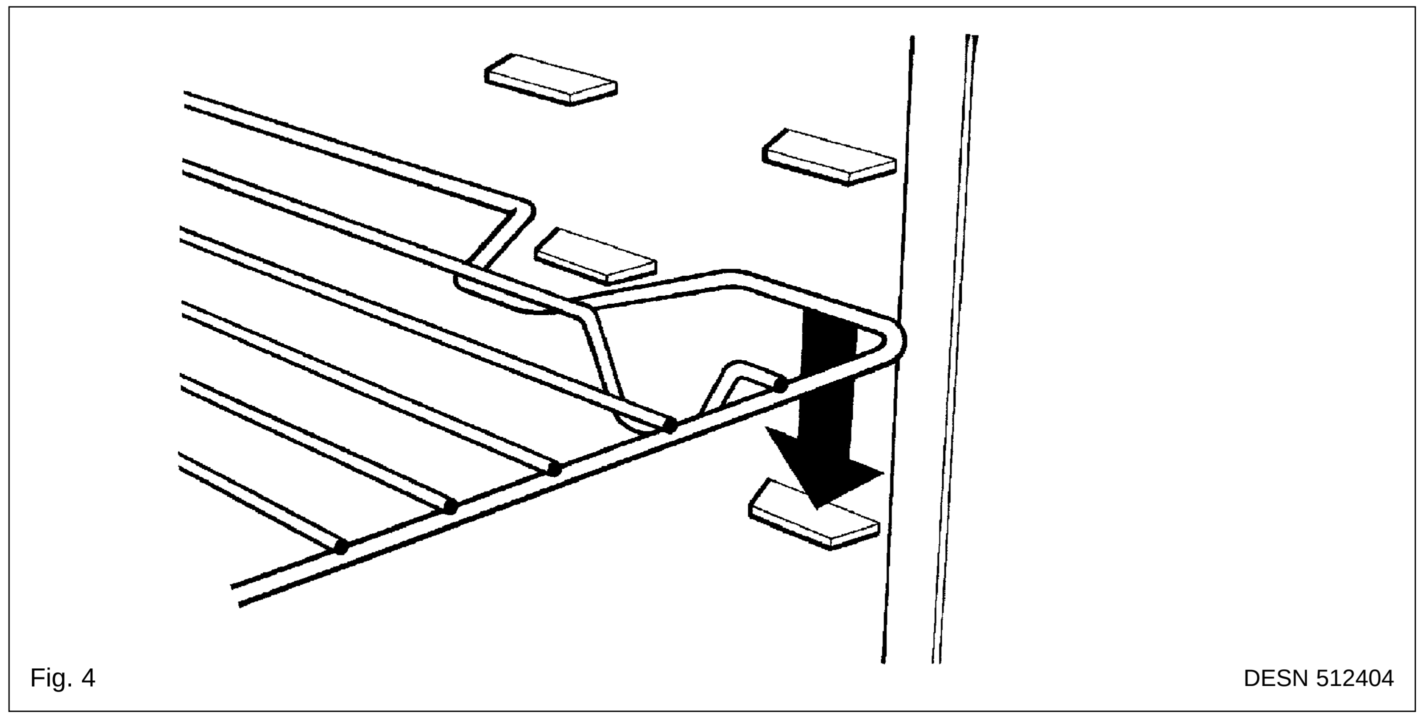


Fig. 4 DESN 512404

RETIRADA DE LOS ESTANTES DE REJILLA DE LOS HORNOS

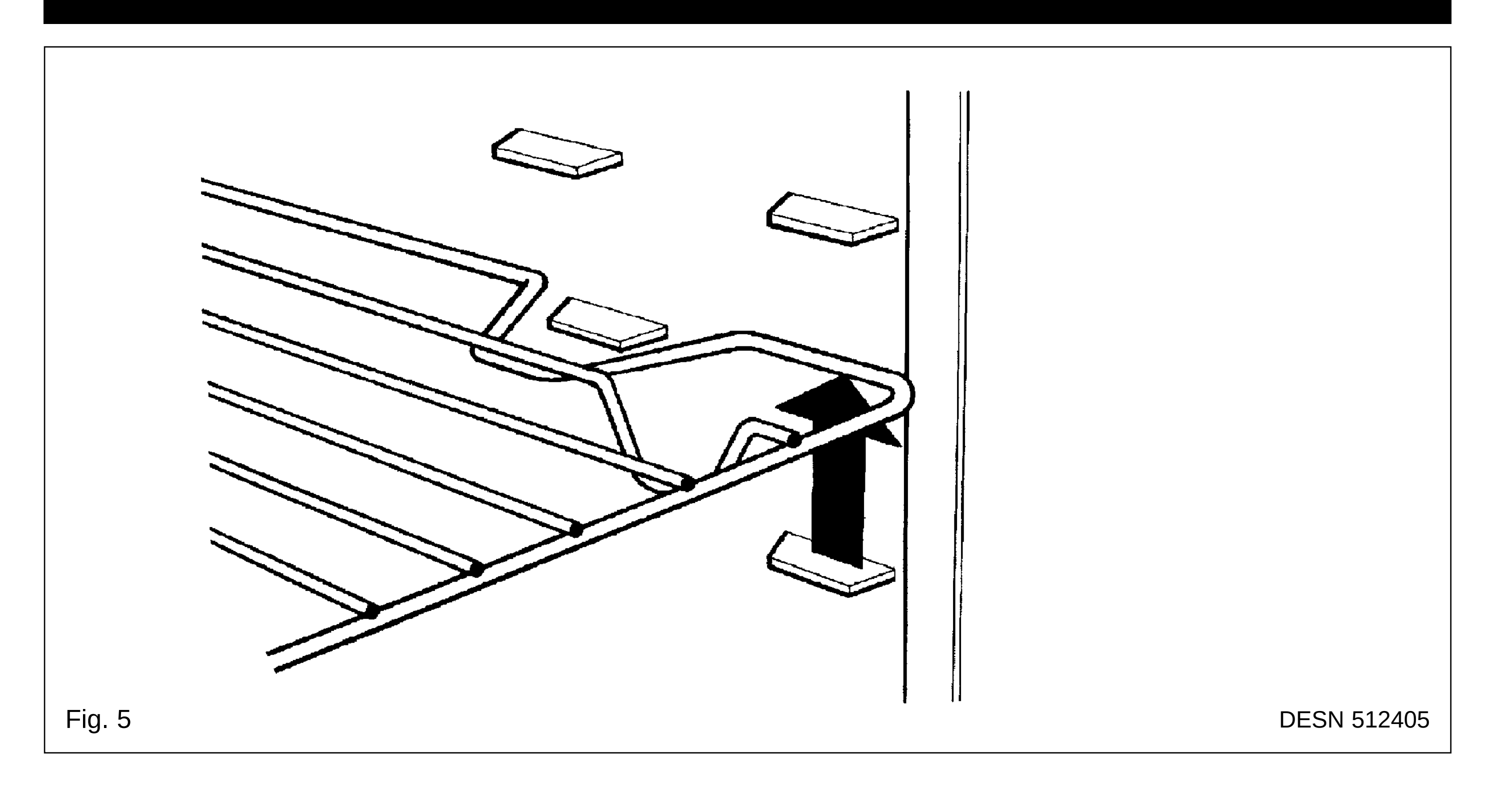


Fig. 5 DESN 512405

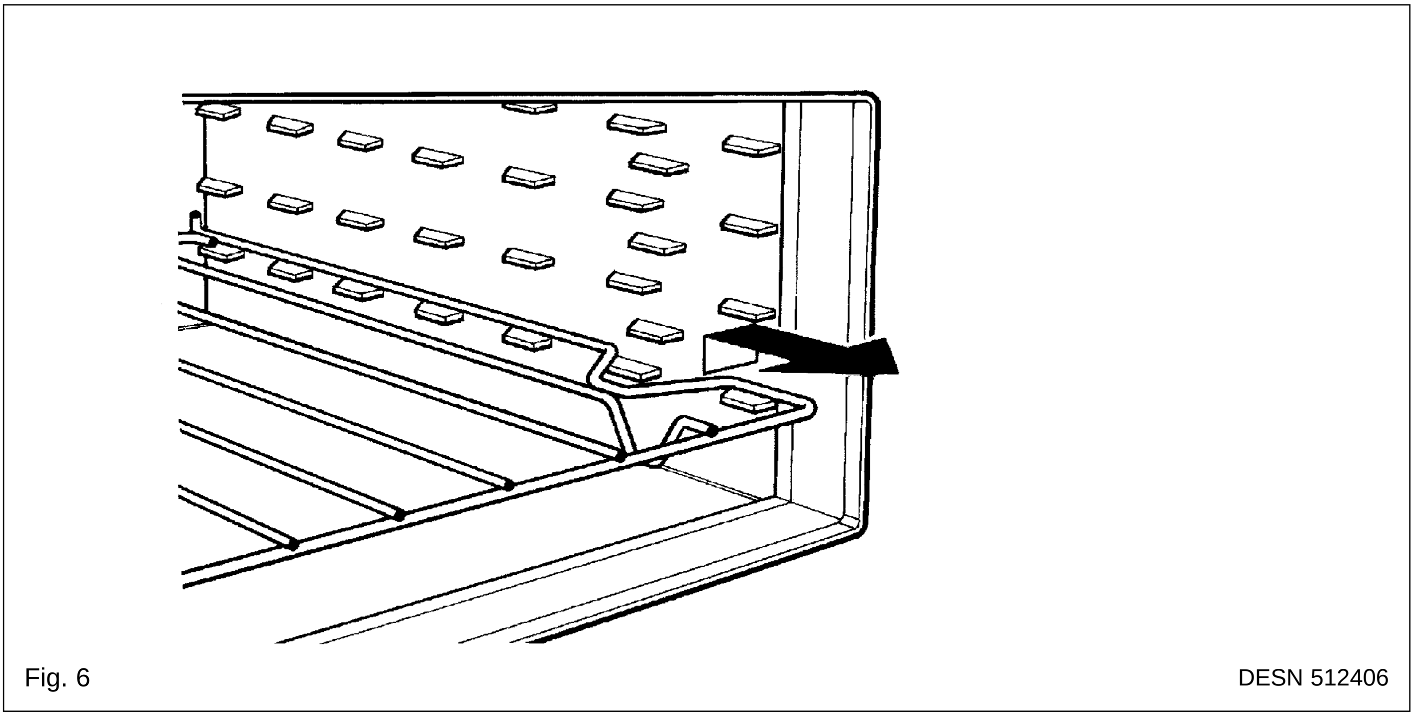


Fig. 6 DESN 512406

GUÍA PARA COCINAR CON LA AGA

Dado que la cocina de Aga calienta de forma distinta a cualquier otra cocina normal, no se pueden realizar conversiones exactas. Busque en el Manual de Aga una receta parecida. A continuación ofrecemos una guía rápida para la utilización de los hornos.

TEMPERATURA DEL HORNO	AGA CON 2 HORNOS	AGA CON 4 HORNOS
ALTA	**HORNO DE ASAR**	**HORNO DE ASAR**
GRATINAR BOLLOS MASAS PAN PUDDING DE YORKSHIRE ASADOS FRITURA CON POCO ACEITE	Superior - gratinar; 2ª guía - bollos, empanadas pequeñas; 3ª guía - bollitos de pan, pudding de Yorkshire; 4ª guía - asados, aves, pasteles pequeños a veces en la fuente grande para carne Estante con rejilla al fondo del horno - barras de pan Al fondo del horno - fritura con poco aceite, quiche	Superior - gratinar; 2ª guía - bollos, empanadas pequeñas; 3ª guía - bollitos de pan, pudding de Yorkshire; 4ª guía - asados, aves, Estante con rejilla al fondo del horno - barras de pan Al fondo del horno - fritura con poco aceite, quiche
MODERADA	**HORNO DE ASAR/ COCCIÓN LENTA**	**HORNO DE HORNEAR**
TARTAS GALLETAS PESCADO SOUFFLÉS MANTECADA TARTA DE QUESO	Coloque el estante de rejilla al fondo del horno de asar. Proteja los alimentos con el estante liso frío colocado en la segunda o tercera guías. En el caso de tartas que necesiten más de 45 minutos, utilice el cajón de pandero. En el caso del pescado blanco y de la tarta de queso, también puede empezar en el horno de asar y terminar en el horno de cocción lenta.	Hacia la parte superio - Bizcochuelos, batidos, algunos bizcochos, pasteles pequeños. Al centro - pescados, suflés. Rejilla al fondo del horno - Emparedados Victoria, Galletas de Mantequilla y Tartas de Queso
BAJA	**HORNO DE COCCIÓN LENTA**	**HORNO DE COCCIÓN LENTA**
CAZUELAS CALDO ARROZ CON LECHE MERENGUES TARTA DE FRUTAS	En el caso de cazuelas, caldos, arroz con leche, caliente los recipientes en cualquier otro sitio de la Aga y, a continuación, métalos en el horno de cocción lenta. (Excepto en el caso de los merengues). Las tartas de frutas se pueden cocinar aquí durante mucho tiempo.	En el caso de cazuelas, caldos, puddings lácteros, caliente los recipientes en cualquier otro sitio de la Aga y, a continuación, métalos en el horno de cocción lenta (excepto en el caso de los merengues). Las tartas de frutas se pueden cocinar aquí durante mucho tiempo.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE SU AGA

RECUERDE: TENGA CUIDADO SI LA COCINA ESTÁ CALIENTE.

NO USE UN LIMPIADOR A VAPOR PARA LIMPIAR ESTA COCINA.

NO UTILICE ESTROPAJOS ABRASIVOS NI PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS.

Placa superior y placa delantera

Limpie con un paño absorbente todo lo que se derrame en el momento. La comida pegada en las placas es más difícil de quitar pero, en general, se puede eliminar con productos de limpieza para esmaltes vítreos o con productos de limpieza en crema patentados utilizando un trapo húmedo o, en caso necesario, un estropajo de nilón. Si se derramara leche o zumo de frutas o algo que contenga ácido en la Aga, pase un trapo inmediatamente.

Limpie también cualquier marca de condensación que pudiera haber sobre la placa delantera alrededor de las puertas de los hornos ya que el esmalte vítreo se puede decolorar para siempre.

Normalmente, lo único que necesita para mantener brillante y limpio el esmalte vítreo de su Aga es frotarlo con un paño húmedo con jabón y secarlo inmediatamente con un paño seco y limpio para evitar que queden marcas.

Recuerde: la placa superior y las tapas pulidas se rayarán si arrastra sartenes o utensilios por ellas.

Tapas aislantes y puertas de los hornos

El revestimiento de las tapas aislantes y de las puertas de los hornos se puede limpiar con un producto de limpieza en crema o con un paño con jabón.

Abra las tapas y levante las puertas de los hornos para que se enfríen un poco antes de limpiarlas. No meta las puertas en agua, ya que están forradas con un material aislante que se dañará si se moja en exceso.

Consulte también la sección de Limpieza del Manual de Aga.

Hornos y placas de hornillos

La fundición de los hornos ayuda a que se mantengan limpios. Sólo hay que cepillarlos de vez en cuando con un cepillo de cerdas duras de mango largo.

El cepillo de alambre proporcionado se ha de utilizar para limpiar la placa de hornillos y cualquier resto que pudiera haberse derramado y quemado en los hornos de hierro fundido.

Fuentes de asar

Las fuentes de asar se deben limpiar con agua caliente y jabón, sumergiéndolas incluso en agua en caso necesario. También se puede utilizar un estropajo de nilón. **NO** las meta en el lavavajillas ni utilice ningún otro tipo de producto de limpieza que contenga sosa cáustica.

NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS.

SERVICIO O IDENTIFICACIÓN DE AVERÍAS

REINICIAR EL QUEMADOR

VÉASE FIG. 8

Si tiene lugar una avería en el quemador, éste se apaga automáticamente y se enciende el botón rojo en la caja de control del quemador. Este puede reiniciarse pasado 1 minuto pulsando el botón. El botón de reinicio está detrás de la puerta del quemador del lado izquierdo.

FUNCIONAMIENTO PULSANDO SÓLO CON EL DEDO

Por favor, espere 60 segundos por lo menos antes de reiniciar el botón de bloqueo.

Si, por ejemplo, se ha llenado el depósito de almacenaje después de terminarse el gasoil y al reiniciar el botón de bloqueo el quemador no se enciende inmediatamente, habrá que repetir la secuencia.

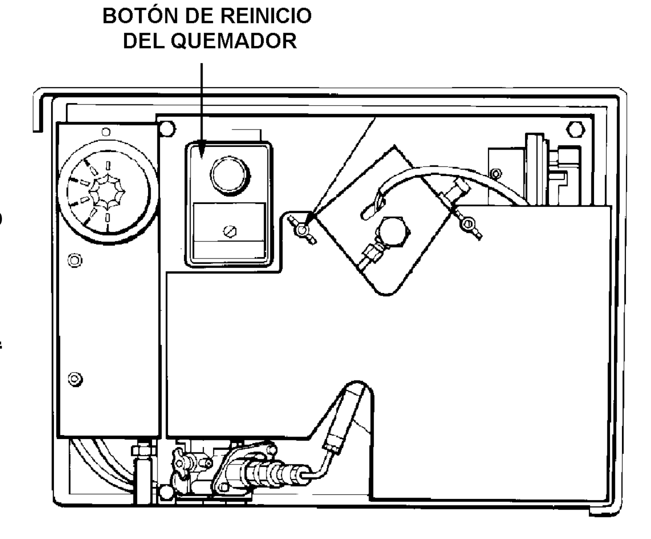


Fig. 8 DESN 514224

Los bloqueos continuados indican una avería en el quemador o la alimentación de gasoil. Esto debe investigarse y corregirse.

En caso de fallos repetidos, desconecte la alimentación de gasoil y electricidad a la cocina y póngase en contacto con su instalador/técnico de servicio.

FUGA O AVERÍA EN EL GASOIL
Si existe o se sospecha de una avería o una fuga de gasoil, debe desconectarse la cocina de los suministros de gasoil y electricidad. La cocina no puede utilizarse hasta haber corregido la avería.

Debe solicitarse consejo/ayuda de su instalador/empresa de servicio.

FALLO DE ENERGÍA
En caso de un fallo de energía de corta duración, el funcionamiento no quedará afectado. Si el suministro de energía se interrumpe por cualquier duración, la temperatura del horno disminuirá.

En cuanto se restablezca la alimentación de energía, la cocina volverá automáticamente a su funcionamiento normal.

COMBUSTIBLE
Ponga el máximo esfuerzo para que, cuando se entregue el combustible al depósito de almacenaje, la cocina quede apagada durante la entrega y preferiblemente durante una hora después de ésta, para permitir que se deposite cualquier sedimento que pueda haber en el depósito.

Intente también evitar quedarse sin combustible, rellenando el depósito a su debido tiempo. Esto le ayudará a evitar averías que pueden producirse por la escasez de combustible.

SERVICIO
Con un uso normal, la cocina necesitará anualmente una limpieza del tubo de humos y el mantenimiento del quemador.

En algunos casos puede ser necesaria una limpieza adicional del tubo de humos a mitad de la temporada de calefacción - véanse las Instrucciones de Servicio.

NO ES POSIBLE DAR SERVICIO A UNA COCINA CALIENTE.

La cocina deberá ser APAGADA la noche anterior al día del servicio al objeto de que la misma se haya ya enfriado para la mañana siguiente.

Para asesoramiento o información adicionales póngase en contacto con su especialista AGA local.

Dada la política de continua mejora de los productos de Aga, la Empresa se reserva el derecho a cambiar las especificaciones y a efectuar modificaciones en cualquier momento en la cocina descrita e ilustrada.



Fabricado por
Aga
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Inglaterra

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com